

도시·농촌 중학생의 한국 전통 음식에 대한 인식 및 기호도 비교 연구*

강업순·천종희

인하대학교 가정대학 식품영양학과
(1998년 5월 접수)

A Comparison Study on the Perception and the Preference of Korean Traditional Food in Middle School Students Living in Urban and Rural Area*

Up-Soon Kang and Jong-Hee Chyun

Dept. of Food & Nutrition, Inha University

(Received May, 1998)

Abstract

The purpose of this study was to investigate the understanding, the perception, and the preference of Korean traditional food in 487 middle school boys and girls living in urban and rural areas. The students got 6.66/10 points in the knowledge about Korean traditional food. The girl and the student from nuclear families got significantly higher scores than the boy and the student from extended families respectively. Most of the students(95%) responded that Korean traditional food must be in succession and be developed because it suits Korean tradition of our own and our tastes. However, Korean traditional food must be improved in cooking process to more convenient way and in tastes. Especially students in urban area emphasized cooking process, and students in rural area emphasized tastes. Many students(80%) answered that the households may play the most important role in succeeding and developing Korean traditional food. Most of students(82.5%) thought that the Korean traditional food needs to be made fast food because they need to take it more easily. However, hygiene, taste and nutrition have to be considered. Pulgogi, Mando, Rice, Ddeokgook, Chabchae are highly preferred foods while Torantang, Mookuen-Namool, Jutgal, Jeonyoouh are poorly preferred. Some students had never tasted Shinseonro, Goocheolpan, Torantang, Chokpyun and Pyunyook.

I. 서 론

한 민족의 전통 음식은 그 민족의 전통 문화의 하나이며 민족 고유의 소중한 유산이다. 전통 문화가 그 민족이 역대의 생활 환경에서 집단적인 경험을 통하여 창출하고 학습하여 계승한 행위와 관념의 결과로 이루어 된 소산이듯이 한 민족의 전통 음식은 그 민족이 정착한 자연 환경 조건에 순응하고 역대의 사회 환경에서

겪은 정치, 경제, 문화의 변화에 대응하여 보존과 변형의 조화를 이루면서 형성하여 온 것이다).

우리 전통 음식은 농경 사회를 배경으로 대가족 중심의 가족 제도에서 형성되었으나 최근 사회구조의 도시화, 산업화, 핵가족화 등의 변화로 인하여 점차 이용빈도가 낮아지고 각종 의례식에도 전통적인 상차림이 간소화되고 있을 뿐만 아니라 일상음식에 있어서도 가공식품, 인스턴트식품의 이용증가로 식생활이 실용적

* 본 연구는 1996년도 인하대학교 교내 학술연구비에 의해 수행되었음.

이고 간편하게 변화되어 가고 있다²⁾. 80년대에 들어서서 국민소득수준의 향상과 함께 나타난 외식 산업의 발달은 우리의 전통 식생활을 변화시키는데 많은 영향을 주고 있다. 특히 햄버거나 피자등 서구음식 위주의 패스트푸드는 어린이와 청소년층의 폭발적인 수요를 불러일으켜 이들의 기호를 서구화시키고 있다^{3,4)}. 이러한 시점에서 전통 음식의 장점을 살리면서 현대인들의 요구사항을 접합시킨 식문화를 정착해감으로써 민족적 주체성과 자주성을 계승 발전시키는 것은 매우 중요하다고 생각된다.

지금까지 우리나라에서는 성인 및 대학생, 중고생, 초등학생등 다양한 계층을 대상으로 전통 음식에 대한 조사가 이루어져 왔으나 대부분 일부 지역에 한정되어 있다. 따라서 본 연구는 아직 식습관이 확립되어 있지 않으면서 서구의 패스트푸드등에 접할 기회가 비교적 많은 중학생들을 도시와 농촌으로 나누어 우리 전통 음식에 대한 지식과 인식 그리고 기호도를 조사하므로써 인스턴트식품과 패스트푸드에 길들여져 가는 청소년들에게 우리 전통 음식을 바르게 전승시키고, 전통 음식에 대한 바른 의식을 심어 주는데 필요한 교육 자료를 얻고자 하는데 목적을 두었다.

II. 연구 방법

1. 조사 대상자 및 조사방법

본 조사는 도시지역인 인천과 경기도 농촌 지역 6개 학교의 중학교 3학년 남·여 학생을 대상으로 하여 1996년 2월 1일부터 2월 15일에 걸쳐 설문지법으로 실시하였다.

설문지는 인천 지역에 250부와 경기도 지역에 250부 총 500부를 배부하여 그 중 493부를 회수하였고 이중 분석 가능한 487부가 통계 처리에 사용되었다.

2. 조사내용

설문지의 내용은 조사대상자의 일반적인 환경, 전통 식생활에 관한 지식, 전통 음식에 대한 인식, 전통음식의 기호도 등으로 구성하였다. 설문지는 여러 선행 연구들^{5,6)}을 참고로 작성하였고 예비조사를 실시하여 타당성을 검토한 후 사용하였다.

일반환경에 관한 내용은 6문항으로 하였고 전통 식생활에 관한 지식 정도는 중학교 2학년 교과서에서 다루어지는 일상식, 명절음식, 행사음식에 관한 내용 중 조사자가 임의로 선정하여 10문항을 만들어

답하게 하였다. 일상식은 평상시에 흔히 먹는 전통 음식으로, 명절음식은 설날, 대보름, 삼진날, 단오, 추석, 동지에 먹는 음식으로, 행사음식은 생일 등과 같은 연례, 혼례, 제례 등에 쓰이는 전통 음식으로 정의하였다.

전통 음식에 대한 인식으로는 전통 음식의 계승발전과 전통 음식을 패스트푸드화하는데에 관한 인식을 묻는 7개 문항으로 구성하였다. 전통 음식에 대한 기호도는 일상식, 명절음식, 행사음식 등 전통 음식 44가지를 선정하여 '매우 좋아한다', '좋아한다', '그저 그렇다', '싫어한다', '매우 싫어한다', '먹어 보지 못했다'로 표기하게 하였다.

3. 자료의 처리

본 연구자료는 SAS 프로그램을 이용하여 분석하였다. 일반적인 환경은 빙도와 백분율로 표시하였고 전통 식생활에 관한 지식은 각 문항마다 옳으면 1점, 틀리면 0점을 부여하여 평균 점수를 구하고 F-검증을 실시하였으며, 전통 음식의 인식에 관한 문항은 χ^2 -test를 실시하여 유의성을 검증하였다.

기호도 분석은 각 음식마다 '매우 좋아한다' 5점, '좋아한다' 4점, '그저 그렇다' 3점, '싫어한다' 2점, '매우 싫어한다'는 1점을 부여하여 평균 기호도 점수를 구하여 비교하였다. 먹어본 경험이 없다고 대답한 경우는 통계처리에서 제외하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 환경

조사 대상자의 성별, 거주 지역, 가족 형태, 가계의 총월수입, 어머니의 연령 및 학력 등을 표 1과 같다.

성별로는 남학생이 50.5%, 여학생이 49.5%로 비슷한 비율을 나타내고 있으며, 거주 지역은 도시가 49.7%, 농촌이 50.3%로 비슷한 비율이다. 가족 형태는 핵가족이 89.3%, 확대가족이 10.7%로 핵가족이 훨씬 높은 비율을 차지하고 있었으며, 가계의 총월수입은 50~100만원이 59.5%, 100~250만원이 22.8%, 250만원 이상이 17.3%로 100~250만원이 가장 많은 비율을 차지하였다. 어머니의 연령은 30대가 23.8%, 40대가 70.2%, 50대 이상이 6.0%로 40대가 가장 많았다. 어머니 학력은 국졸이 17.8%, 중졸이 27.0%, 고졸이 48.8%, 대졸 이상이 6.4%로, 고졸이 가장 많았다.

〈표 1〉 조사대상자의 일반적 환경

일반적 환경	구 분	빈도(N)	백분율(%)
성 별	남	246	50.5
	녀	241	49.5
거주 지역	도시	242	49.7
	농촌	245	50.3
가족 형태	핵 가 족	434	89.3
	확대가족	52	10.7
	무 응 답	1	
가계 총월수입	50~100만원	107	22.8
	100~250만원	281	59.9
	250만원 이상	81	17.3
	무 응답	18	
어머니의 연령	30대	115	23.8
	40대	340	70.2
	50대	29	6.0
	무 응답	3	
어머니의 학력	국졸	86	17.8
	중졸	130	27.0
	고졸	235	48.8
	대졸이상	31	6.4
	무 응답	5	
계		487	100

2. 전통 식생활에 관한 지식

도시 및 농촌 지역의 남·여 중학교 3학년 학생들의 전통 식생활에 관한 지식을 일반적 환경에 따라 분석한 결과는 표 2와 같다. 성별에 따른 차이를 보면 남 학생의 평균 점수는 5.07점, 여학생의 평균 점수는 7.74 점으로 여학생이 유의하게($P<0.001$) 높은 점수를 보이고 있어 이등⁷⁾이 조사한 남녀 중고등학교 학생의 영양지식에 관한 결과와 비슷한 경향을 보였다. 이는 여자 중학교에서는 교육과정에 필수로 포함되어 있는 가정 교과시간에 전통 식생활에 대한 단원을 배우고 있어서 여학생이 남학생보다 점수가 높게 나온 것으로 사료된다. 그러나 제 6차 교육 과정에서는 남자 중학생에게도 가정 교과를 필수로 가르치게 되었으므로 앞으로는 남학생의 지식도 많이 향상될 수 있을 것으로 예상된다. 거주 지역별로는 도시 학생이 6.78, 농촌 학생이 6.64점으로 도시 학생이 약간 높으나 유의한 차이는 없었다. 가족 형태별로는 핵가족의 학생이 6.79점, 확대 가족의 학생이 6.06점으로 유의한 차이를 나타내었다($P<0.05$). 따라서 전통 식생활에 관한 지식은 가정에서 조부모 등 가족 구성원에게서 얻기보다는 부모님이나 학교에서 더 많이 얻고 있음을 알 수 있다. 생활 정도

〈표 2〉 전통 식생활에 관한 지식

일반적 환경	구 분	평균점수 ¹⁾	유의도
성 별	남	5.07	$F=175.02^{***}$
	녀	7.74	
거주 지역	도시	6.78	$F=0.55^{ns}$
	농촌	6.64	
가족 형태	핵 가 족	6.79	$F=6.30^*$
	확대가족	6.06	
가계 총월수입	50~100만원	6.40	$F=1.22^{ns}$
	100~250만원	6.74	
	250만원 이상	6.78	
	무 응답		
어머니의 연령	30대	6.63	$F=0.17^{ns}$
	40대	6.73	
	50대	6.59	
	국졸	6.51	
어머니의 학력	중졸	6.52	$F=1.43^{ns}$
	고졸	6.80	
	대졸이상	7.19	
	평 균	6.66	

1) : 10점 만점 중의 취득점수의 평균임

*** $P<0.001$ * $P<0.05$ ns : not significant

와 어머니 연령에 따라서는 유의한 차이가 나타나지 않았다. 어머니의 학력이 높을수록 평균 점수는 높아졌으나, 유의한 차이는 없었다.

3. 전통 음식의 인식

1) 전통 음식의 계승 발전

전통 음식의 계승 발전에 대한 필요성에 대해서는 표 3에서와 같이 95.5%의 학생이 계승 발전시켜야 한다고 하였다. 1990년 여고생을 대상으로 조사한 박⁸⁾의 결과에 의하면 전통 음식의 계승 발전 필요성이 82.9%로 보고하고 있어 본 연구 대상 중학생들이 전통 음식에 대한 계승 발전의 필요성을 더 높게 느끼고 있었다. 이는 최근 교육과 패스컴의 영향으로 우리의 전통적인 문화에 더욱 관심을 가지게 되었기 때문으로 사료된다. 전통 음식의 계승 발전에 대해서는 남학생과 여학생 모두 유의적($P<0.001$)으로 필요성을 느끼고 있었으며, 여학생이 남학생 보다 필요성을 느끼는 비율이 높았다. 농촌 학생은 도시 학생보다 유의성은 없었으나 약간 더 높은 비율로 필요성을 느끼고 있었다.

① 전통 음식을 계승 발전시켜야 하는 이유

전통 음식을 계승 발전시켜야 하는 이유로는 표 4

〈표 3〉 전통 음식 계승 발전의 필요성

N(%)

일반적 환경	구 분	필요하다	필요하지않다	계	유의도
성 별	남	227(92.3)	19(7.7)	246(50.5)	$\chi^2=11.846^{***}$
	녀	238(98.8)	3(1.2)	241(49.5)	
거주 지역	도 시	225(93.0)	17(7.0)	242(49.7)	$\chi^2=3.223^{ns}$
	농 촌	240(98.0)	5(2.0)	245(50.3)	
	계	465(95.5)	22(4.5)	487(100)	

*** P<0.001 ns : not significant

〈표 4〉 전통 음식 계승 발전 필요성의 이유

N(%)

일반적 환경	구 분	음식의 맛	위생적인 면	조리과정	저장성	계	유의도
성 별	남	69(30.4)	54(23.8)	79(34.8)	25(11.0)	227(48.8)	$\chi^2=3.394^{ns}$
	녀	73(30.7)	60(25.2)	90(37.8)	15(6.3)	238(51.2)	
거주 지역	도 시	62(27.6)	56(24.9)	91(40.4)	16(7.1)	225(48.4)	$\chi^2=5.141^{ns}$
	농촌	80(33.3)	58(24.2)	78(32.5)	24(10.0)	240(51.6)	
	계	142(30.5)	114(24.5)	169(36.3)	40(8.7)	465(100)	

ns : not significant

〈표 5〉 전통 음식이 개선되어야 할 점

N(%)

	구 분	합리적인 영양소 배합	고유한 전통	우리 입맛에 맞음	우리 것을 알려야 함	계	유의도
성 별	남	26(11.5)	108(47.6)	60(26.4)	33(14.5)	227(48.8)	$\chi^2=3.394^{ns}$
	녀	22(9.2)	125(52.5)	44(18.5)	47(19.8)	238(51.2)	
거주지역	도 시	20(8.9)	120(53.3)	52(23.1)	33(14.7)	225(48.4)	$\chi^2=3.394^{ns}$
	농촌	28(11.7)	113(47.1)	52(21.7)	47(19.5)	240(51.6)	
	계	48(10.3)	233(50.1)	104(22.4)	80(17.2)	465(100)	

ns : not significant

에서와 같이 '우리의 고유한 전통이기 때문'이 50.1%, '우리 입맛에 맞기 때문'이 22.4%, '국제화 시대에 우리의 것을 알려야 하기 때문'이 17.2%, '영양소의 배합이 합리적이기 때문'이 10.3%의 순서로 나타났다. 성별과 거주 지역에 따른 유의적인 차이는 없었다. 박⁸⁾에 의하면 여고생의 경우 전통 음식을 계승해야 하는 이유로 56.9%가 '전통적인 식생활 문화를 이어가기 위하여'라고 보고하여 본 연구의 응답자의 생각과 같은 경향이었다.

② 전통 음식이 발전되기 위하여 개선되어야 할 점

우리 전통 음식이 꾸준히 이용되고 앞으로 지속적으로 발전되기 위해서 개선되어야 할 점을 조사한 결

과 표 5에서와 같이 성별, 거주지역별 유의한 차이는 없으나 '조리 과정을 간단히 할 것'이 36.3%, '자극적인 맛을 적게 할 것'이 30.5%, '위생적일 것'이 24.5, '저장성을 높일 것'이 8.7%로 나타났다. 김등⁹⁾에 의하면 전통 음식을 싫어하는 이유로 '맛이 없어서'가 36.6%, '조리법이 복잡해서'가 33.8%로 보고하고 있어 본 연구와 유사한 경향을 나타내고 있다. 따라서 일상 생활에서 전통 음식을 쉽게 이용할 수 있도록 혼합 양념을 개발하는 등 조리과정을 간단히 할 수 있는 방법을 모색하고, 고혈압이나 위장병을 유발시킬 수 있는 짜고 매운 맛 등의 자극적인 맛을 줄이며, 더불어 위생적인 면, 저장성 등을 고려하여 개선하면 우리 전통 음식이 보다 더 발전되어 이용율도 높아질 것으로 사료된다.

③ 전통 음식을 계승 발전시키는데 중요한 역할을 하는 곳

전통 음식을 계승 발전시키는데 중요한 역할을 하는 곳에 대한 조사대상 중학생들의 인식은 표 6에서와 같이 가정이 80.0%, 정부나 기업이 12.3%, 매스컴이 5.8%, 학교가 1.9%로 나타났으며 성별, 거주지역별 차이는 없었다. 조¹⁰⁾에 의하면 주부의 82%가 전통 음식에 대한 지식은 친정어머니나 시어머니로부터 배운다고 하였으며 전통 음식에 대하여 관심을 갖게 된 동기로 60%의 주부가 '가정 교육을 통해서'라고 보고하였다. 따라서 가정이 전통 음식을 계승 발전시키기 위한 교육을 담당할 수 있는 가장 적합한 곳이라고 사료된다.

2) 전통 음식의 패스트푸드화

최근 식생활 패턴의 변화로 외식 인구가 증대하고, 식생활의 간편화를 추구하여 인스턴트식품의 이용이 증가되고 있는 바 우리의 전통 음식을 발전적으로 계승·이용하고 국제화시켜 많은 사람들이 이용할 수 있도록 하기 위해서는 전통 음식의 패스트푸드화도 필요할 것으로 보여진다.

표 7에서 보듯이 전통 음식의 패스트푸드화의 필요성에 대해 '필요하다'가 82.5%, '필요성을 느끼지 않는다'가 17.5%로 필요성을 느끼고 있는 학생의 비율이 유의하게 ($P<0.01$) 높은 것으로 나타났다. 이는 1989년 모등¹¹⁾이 조사한 연구결과, 전통 음식의 패스트푸드화

에 대하여 바람직하다가 43.6%, 보통이다가 38.9%로 긍정적인 반응을 보인 것과 대체적으로 일치되며 긍정적인 반응이 더 높아진 것으로 나타났다. 또한 여학생이 남학생보다 더 높은 비율로 전통 음식의 패스트푸드화가 필요하다고 하였는데 이는 여학생이 음식을 만들어 본 경험이 많아 앞에서 나타난 바와 같이 우리 전통 음식의 조리과정이 복잡하다는 것을 더 절실히 느끼고 따라서 간단히 이용할 수 있는 패스트푸드화가 필요하다고 응답한 것으로 사료된다.

① 전통 음식의 패스트푸드화가 필요한 이유

전통 음식의 패스트푸드화가 필요한 이유를 조사한 결과 표 8에서와 같이 '손쉽게 우리 음식을 이용할 수 있기 때문'이 64.7%, '전통 문화의 존중'이 18.6%, '우리 음식의 소비 증가를 위하여'가 9.0%, '무분별한 서양 음식 애호방지'가 7.7%로 나타났다. 앞에서 전통 음식이 계승 발전되기 위하여 개선되어야 할 점이 조리과정을 간단히 하여 손쉽게 만들 수 있어야 한다고 답한 것과 연관하여 전통 음식을 패스트푸드화하여 우리 음식을 손쉽게 이용하고자 하는 생각이 있는 것으로 사료된다.

거주 지역에 따른 차이를 보면 '손쉽게 우리 음식을 이용할 수 있기 때문'에서는 도시 학생이 농촌 학생보다, '우리 음식 소비 증가와 전통 문화 존중'에서는 농촌 학생이 도시 학생보다 유의적으로 높게 나타

〈표 6〉 전통 음식을 계승 발전시키는데 중요한 역할을 하는 곳

N(%)

일반적 환경	구 분	가정	학교	정부나 기업	매스컴	계	유의도
성 별	남	177(78.0)	3(1.3)	32(14.1)	15(6.6)	227(48.8)	$\chi^2=3.919\text{ns}$
	녀	195(81.9)	6(2.5)	25(10.5)	12(5.1)	238(51.2)	
거주 지역	도 시	174(77.3)	6(2.7)	31(13.8)	14(6.2)	225(48.4)	$\chi^2=2.935\text{ns}$
	농 촌	198(82.5)	3(1.3)	26(10.8)	13(5.4)	240(51.6)	
	계	372(80.0)	9(1.9)	57(12.3)	27(5.8)	465(100)	

ns : not significant

〈표 7〉 전통 음식의 패스트푸드화의 필요성

N(%)

일반적 환경	구 분	필요하다	필요성을 느끼지 않는다	계	유의도
성 별	남	194(78.9)	52(21.1)	246(50.5)	$\chi^2=7.398^{**}$
	녀	208(86.3)	33(13.7)	241(49.5)	
거주 지역	도 시	208(86.0)	34(14.0)	242(49.7)	$\chi^2=3.135\text{ns}$
	농 촌	194(79.2)	51(20.8)	245(50.3)	
	계	402(82.5)	85(17.5)	487(100)	

** $P<0.01$ ns : not significant

〈표 8〉 전통 음식의 패스트푸드화가 필요한 이유

N(%)

일반적 환경	구 분	손쉽게 우리 음식이용	우리음식의 소비증가	전통문화의 존중	무분별한 서양 음식애호 방지	계	유의도
성 별	남	117(60.3)	38(19.6)	21(10.8)	18(9.2)	194(48.3)	$\chi^2=3.931\text{ns}$
	녀	143(68.8)	37(7.8)	15(7.2)	13(6.3)	208(51.7)	
거주 지역	도 시	146(70.2)	31(14.9)	14(6.7)	17(8.2)	208(51.7)	$\chi^2=8.074^*$
	농 촌	114(58.2)	44(22.7)	22(11.3)	14(7.2)	194(48.3)	
	계	260(64.7)	57(18.6)	36(9.0)	31(7.2)	402(100)	

* P<0.05 ns : not significant

〈표 9〉 전통 음식을 패스트푸드화 할 때 고려할 점

일반적 환경	구 분	음식의 맛	위생적인 면	조리과정	저장성	계	유의도
성 별	남	50(25.8)	74(38.1)	24(12.4)	46(23.7)	194(48.3)	$\chi^2=5.644\text{ns}$
	녀	66(31.7)	67(32.2)	13(6.3)	62(29.8)	208(51.7)	
거주 지역	도 시	65(31.3)	67(32.2)	20(6.3)	56(26.9)	208(51.7)	$\chi^2=1.684\text{ns}$
	농 촌	51(26.3)	74(38.1)	17(8.8)	52(26.8)	194(48.3)	
	계	116(28.8)	141(35.1)	37(9.2)	108(26.9)	402(100)	

ns : not significant

났다($P<0.05$). 이것은 농촌은 농산물을 직접 생산하는 곳이기 때문에 농촌 학생은 우리 음식 소비에 관심을 더 많이 가지고 있으며, 웃어른들에게서 전통 문화 계승의 중요성에 대해 생활 교육을 더 많이 받았기 때문인 것으로 사료된다.

② 전통 음식을 패스트푸드화 할 때 고려할 점

전통 음식을 패스트푸드화 할 때 고려할 점에 대해서는 성별, 거주지역별 유의차는 없었으나 표 9에서와 같이 위생이 35.1%, 맛이 28.8%, 영양이 26.9%, 가격이 9.2% 순으로 위생적인 면을 가장 강조하였다. 패스트 푸드는 집에서 만드는 것이 아니라 기업에서 다량으로 생산되어 나오고 또한 유통 기간이 길기 때문에 위생을 가장 고려해야 한다고 응답한 것으로 사료된다.

4. 전통 음식의 기호도

전통 음식을 일상식, 명절음식, 행사음식으로 나누어 기호도를 조사한 결과는 표 10, 표 11, 표 12에 나타내었다.

전체 44개의 전통 음식중에서 기호도가 가장 높은 음식은 불고기였으며 다음이 만두, 밥, 떡국, 잡채, 볶음, 찌개, 김치, 미역국 순이었고 기호도가 가장 낮은 음식은 토란탕이었으며 다음이 묵은 나물, 젓갈, 전유어, 족편, 쑥절편, 구절판, 장아찌, 편육 순이었다. 기호

〈표 10〉 전통 일상식의 기호도¹⁾

구 分	성 별		거주지역		평균
	남	여	도시	농촌	
밥	4.39	4.30	4.27	4.41	4.34
국	4.05	3.91	3.90	4.06	3.98
찌개	4.27	4.05	4.13	4.20	4.16
전골	3.25	3.30	3.33	3.49	3.41
짬	3.77	3.77	3.72	3.82	3.77
조림	3.81	3.81	3.76	3.86	3.81
볶음	4.39	4.13	4.26	4.29	4.27
나물(숙채)	3.32	3.53	3.32	3.53	3.42
나물(생채)	3.20	3.54	3.24	3.50	3.37
전유어	2.98	3.39	3.02	3.46	3.21
불고기	4.62	4.41	4.53	4.50	4.51
생선구이	3.70	3.72	3.70	3.71	3.71
회	3.75	3.51	3.64	3.62	3.63
쌈	4.04	4.00	3.64	4.13	3.95
편육	3.52	3.19	3.32	3.35	3.35
족편	3.37	3.21	3.36	3.22	3.29
묵	3.71	3.65	3.64	3.72	3.68
튀각	3.59	3.42	3.50	3.50	3.50
젓갈	3.24	3.13	3.28	3.10	3.19
김치	4.14	4.14	4.17	4.21	4.14
장류	3.93	3.76	3.76	3.93	3.85
장아찌	3.37	3.28	3.22	3.43	3.32

1) 5점 만점에 대한 점수

〈표 11〉 전통 명절음식의 기호도¹⁾

구 분	성 별		거주지역		평균
	남	여	도시	농촌	
떡국	4.37	4.29	4.31	4.36	4.33
만두	4.46	4.24	4.21	4.49	4.35
오곡밥	3.70	3.53	3.58	3.62	3.60
묵은나물	3.04	3.24	3.03	3.25	3.14
쑥절편	3.28	3.32	3.28	3.33	3.30
삼계탕	4.02	3.61	3.89	3.75	3.82
송편	4.03	3.82	3.94	3.91	3.93
토란탕	3.14	2.85	2.89	3.08	2.99
팥죽	3.74	3.50	3.61	3.64	3.62

1) 5점 만점에 대한 점수임

〈표 12〉 전통 행사음식의 기호도¹⁾

구 분	성 별		거주지역		평균
	남	여	도시	농촌	
백설기	3.86	3.85	3.92	3.78	3.85
수수팥떡	3.44	3.34	3.43	3.35	3.39
미역국	4.05	4.12	4.07	4.10	4.09
국수장국	4.07	3.80	3.88	4.00	3.94
잡채	4.28	34.29	4.31	4.27	4.29
적	3.56	3.51	3.52	3.55	3.53
어포	3.62	3.39	3.57	3.44	3.50
육포	3.69	3.32	3.45	3.57	3.51
신선로	3.41	3.31	3.30	3.41	3.35
구절판	3.34	3.26	3.35	3.26	3.30
강정	3.93	3.75	3.80	3.88	3.84
약과	4.14	3.90	4.03	4.00	4.02
약식	4.01	3.80	3.85	3.96	3.91

1) 5점 만점에 대한 점수임

도가 낮은 음식 중에서 토란탕, 젓갈, 쑥절편, 장아찌는 음식 가지고 있는 특유한 냄새와 맛 때문에 기호도가 낮게 나온 것으로 사료된다.

남학생이 여학생보다 더 좋아하는 음식은 불고기, 만두, 볶음, 찌개, 약과이고 여학생이 남학생보다 더 좋아하는 음식은 미역국으로 나타났다. 농촌 학생은 도시 학생보다 대부분의 식품에서 더 높은 기호도를 보이고 있었으며 특히 만두, 쌈(상추, 배추, 호박잎)을 더 좋아하는 것으로 나타났다. 윤¹²⁾에 의하면 기호에 영향을 미치는 변인 중에서 가장 영향력이 큰 변인은 선입견과 성별이라 하였다. 본 조사에서도 성별이 기호에 많은 영향력을 미치는 것으로 나타났다.

남학생에서 여학생보다 기호도가 특히 낮은 음식은 전유어와 묵은 나물, 생채, 숙채 등 나물류이었고, 여학생의 경우는 남학생보다 토란탕, 편육, 전골과 같이 특유한 맛이 나는 음식의 기호도가 낮게 나타났다. 도시 학생이 농촌 학생보다 기호도가 특히 낮은 음식은 토란탕, 전유어, 묵은 나물, 장아찌, 생채등 채소류이었고, 농촌 학생은 도시 학생보다 젓갈의 기호도가 낮았다.

먹어본 경험이 없는 음식을 성별과 거주지역별로 살펴본 결과는 표 13과 같다. 먹어본 경험이 없는 음식은 일상식보다는 명절음식, 행사음식이 대부분을 차지하였다.

남학생이 여학생보다 먹어본 경험이 적은 음식은 족면, 편육, 튀각이고, 여학생이 남학생보다 먹어본 경험이 적은 음식은 육포로 나타났다. 도시 학생이 농촌 학생보다 먹어본 경험이 적은 음식은 토란탕이고 농촌 학생이 도시 학생보다 먹어본 경험이 적은 음식은 회로 나타났는데, 이것은 토란은 농촌에서, 회는 도시(인천)에서 구하기가 쉬어 먹어본 경험이 더 높게 나타난 것으로 사료된다.

〈표 13〉 먹어본 경험이 없는 음식 순위

순 위	성 별(%)		거주지역(%)	
	남	여	도시	농촌
1	신선로 (59.6)	신선로 (60.6)	신선로 (61.6)	신선로 (55.9)
2	구절판 (54.5)	구절판 (56.6)	구절판 (59.2)	구절판 (51.4)
3	토란탕 (30.9)	토란탕 (26.1)	토란탕 (35.2)	족면 (24.0)
4	족면 (30.9)	적 (22.8)	편육 (27.7)	적 (22.1)
5	편육 (31.3)	족면 (19.5)	족면 (26.4)	토란탕 (22.0)
6	적 (25.4)	편육 (17.8)	적 (26.0)	편육 (21.6)
7	튀각 (23.6)	수수팥떡 (14.1)	튀각 (17.8)	튀각 (19.6)
8	수수팥떡 (15.5)	튀각 (13.7)	수수팥떡 (14.9)	수수팥떡 (14.7)
9	회 (9.8)	전골 (8.7)	쑥절편 (8.8)	회 (9.4)
10	쑥절편 (7.7)	육포 (8.7)	전골 (7.4)	육포 (9.0)

토란탕이나 족편, 구절판, 편육등은 먹어본 경험이 없는 학생이 많기 때문에 기호도 점수도 아주 낮은 것으로 나타났다. 이는 김¹³⁾의 고등학생을 대상으로 한 연구에서 먹어본 경험이 적은 식품은 싫어하는 비율이 높다는 것과도 일치한다.

본 연구결과 어린 시절부터 자주 먹어 입맛에 길들여진 음식은 좋아하게 되나, 자극성이 강하거나 자주 접하지 못하는 음식은 싫어하게 되는 경향이 있음을 알 수 있다. 따라서 각 가정에서는 우리 전통 음식을 다양하게 이용하여 자녀들에게 전통 음식의 고유한 맛을 알도록 지도해야 할 것으로 사료된다.

식품에 대한 기호는 단시일에 형성되는 것이 아니며 어렸을 때부터 익혀 온 식습관에 의해 고정되며 전통 문화의 영향을 많이 받는다. 특히 식사는 가정을 중심으로 이루어지고 있으므로 부모의 식습관이 자녀에게 미치는 영향이 크며, 식생활의 주역이라 할 수 있는 어머니의 책임은 막대하다고 하겠다¹⁴⁾. 그러므로 특히 어머니는 자녀의 식습관형성에 큰 역할을 한다는 점에 유의하여 일상의 식생활에서 전통 음식에 대해 어머니 자신이 관심을 기울여야 하겠으며, 일주일에 한 번쯤은 자녀들이 경험하지 못한 우리 음식을 마련하여 자연스럽게 전통 음식에 접할 수 있도록 해야겠다.

IV. 요약 및 결론

도시와 농촌 지역(인천과 경기도 일부)의 남·여중 학생 487명을 대상으로 전통 식생활에 관한 지식, 전통 음식에 대한 인식 및 기호도를 조사하여 비교 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 전통 식생활에 관한 지식의 평균 점수는 10점 만점에 6.66점이었고 여학생이 남학생보다 유의하게 높았으며($P<0.001$), 핵가족의 학생이 확대 가족의 학생보다 유의하게 높았다($P<0.05$).
2. 전통 음식에 대한 인식은 전통 음식의 계승 발전에 대한 의견, 전통 음식의 패스트푸드화에 대한 의견을 조사하여 비교하였다.

- (1) 전통 음식의 계승 발전에 대한 의견에서는 전통 음식을 계승 발전시킬 필요성이 있다가 95.5%로 나타났으며 여학생이 남학생보다 필요성을 더 많이 느끼고 있었다. 전통 음식을 계승 발전시켜야 하는 이유로는 '우리의 고유한 전통이기 때문'이 50.1%, '우리의 입맛에 맞기 때문'이 22.4%, '국제화 시대에 우리의 것을 알려야 하기 때문'이 17.2%, '영양소의 배합이 합리적이기 때문'이 10.3% 순으로 나타났다. 전통 음식이 발전되기 위하여 개선

되어야 할 점은 조리과정이 36.3%, 음식의 맛이 30.5%, 위생이 24.5%, 저장성이 8.7% 순으로 나타났다. 도시 학생은 조리 과정에, 농촌 학생은 음식의 맛에 가장 중점을 두어 개선되어야 한다고 하였다. 전통 음식을 계승 발전시키는데 중요한 역할을 하는 곳은 가정이 80.0%로 가장 높게 나타났다.

- (2) 전통 음식의 패스트푸드화에 대한 의견에서는 전통 음식을 패스트푸드화 할 필요성이 있다가 82.5%, 필요성을 느끼지 않는다가 17.5%로 나타났다. 전통 음식의 패스트푸드화가 필요한 이유는 '손쉽게 우리 음식이용'이 64.7%, '전통 문화의 존중'이 18.6%, '우리음식의 소비 증가'가 9.0%, '무분별한 서양 음식 애호 방지'가 7.7%로 나타났다. 전통 음식을 패스트푸드화 할 때 고려할 점은 위생이 35.1%, 맛이 28.8%, 영양이 26.9%, 가격이 9.2% 순으로 나타났다. 농촌 학생이 도시 학생보다 위생면에 더욱 고려해야 한다고 응답했다.
3. 기호도가 높은 음식은 불고기, 만두, 밥, 떡국, 잡채 순으로, 기호도가 낮은 음식은 토란탕, 묵은나물, 젓갈, 전유어 순으로, 먹어본 경험이 없는 음식은 신선로, 구절판, 토란탕, 족편, 편육 순으로 나타났다.

전통 음식의 이용을 활성화시키기 위해서는 복잡한 조리과정을 간편화하고, 자극적인 음식의 맛을 현대에 맞게 바꾸어 주며, 위생적으로 조리할 수 있는 방법을 모색하여야 하며 또한 패스트푸드화로 손쉽게 이용할 수 있는 전통 음식의 개발과 보급도 필요하다고 생각된다. 그리고 각 가정에서는 가정 교육을 통해서 우리의 전통 음식을 계승 발전시키도록 해야 하며, 학교 교육과 매스컴을 통해서도 적극적인 홍보가 이루어져야 할 것이다.

■ 참고문헌

1. 안명수. 전통음식의 의의, 제 4회 전통문화 학술세미나 초록집 : 7-21, 1990.
2. 윤서석. 한국식생활 문화의 고찰, 한국영양학회지 19(2) : 107-113, 1986.
3. 모수미. 한국외식문화의 발달과정, 한국식생활문화 학회지 9(2), 181-188, 1994.
4. 양일선, 이진미, 차인아, 한재정. 서울지역 고등학생들의 외식 서비스 특성에 대한 중요 인지도와 수행 만족도 비교, 한국식생활문화학회지 11(5) : 663-

- 672, 1996.
5. 조희숙. 전남일부지역 대학생들의 식생활 행동 및 한국음식에 대한 의식조사, *한국식생활문화학회지* 12(3) : 301-308, 1997.
 6. 구난숙. 대전지역 대학생들의 한국 전통음식에 대한 인식 및 기호도 조사, *한국식생활문화학회지* 10(4) : 357-366, 1995.
 7. 이영미, 한명숙. 남녀 중고등 학생의 식생활 행동과 영양지식에 관한 실태 연구, *한국식생활문화학회지* 11(3) : 305-316, 1996.
 8. 박미선. 한국음식에 대한 여고생의 의식과 기호에 관한 조사 연구 -광주, 전남지역을 중심으로-, 전남대학교 교육대학원 석사학위논문, 1990.
 9. 김윤신, 한용봉. 남녀 중학생들의 전통음식에 대한 의식과 기호도 조사연구, *한국가정과교육학회지* 6(2) :73-83, 1994.
 10. 조연숙. 전통음식에 대한 주부의 의식 조사연구 - 대구중심 -, 영남대학교 교육대학원 석사학위 논문, 1986.
 11. 모수미, 전미연, 백수경, 이수경. 페스트푸드 외식행동에 관한 2차 실태조사, *한국식문화학회지* 4(1) : 83-93, 1989.
 12. 윤점섭. 국민학교 아동의 전통병이류에 대한 기호 및 선호에 영향을 미치는 요인에 관한 조사연구, *충북대학교 교육대학원 석사학위논문*, 1989.
 13. 김명희. 고등학생의 식품기호와 인성에 관한 조사 연구, *이화여자대학교 교육대학원 석사학위논문*, 1983.
 14. 김기은. 어머니의 영양지식과 학교교육을 통한 영양지식이 여고생 식사 행동에 미치는 영향, *강원대학교 교육대학원 석사학위논문*, 1985.